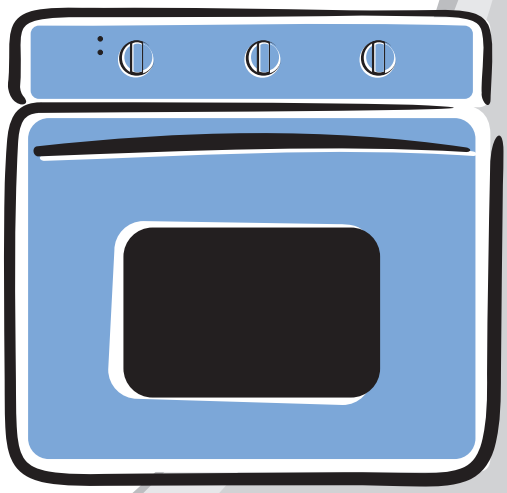
Fornos a Gás
OG7MX



Manual de Instruções

Pensando em você

Electrolux

Manual do Usuário

PARABÉNS! Você é um cliente especial que acaba de adquirir um produto com a qualidade mundial Electrolux, com design moderno e arrojado e a mais avançada tecnologia.
Neste manual, você encontra todas as informações para sua segurança e o uso adequado de seu Forno.

Leia todas as instruções antes de utilizar o produto e guarde este manual para futuras referências.

Em caso de dúvida, ligue gratuitamente para o Serviço de Atendimento ao Consumidor: 0800 728 8778.

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
0800 728 8778
Electrolux

IMPORTANTE

Guarde a nota fiscal de compra do produto, pois o atendimento em garantia só é válido mediante sua apresentação ao Serviço Autorizado Electrolux.

A etiqueta de identificação será utilizada pelo Serviço Autorizado Electrolux, caso seu Forno necessite de reparo. Não retire-a do local onde está adesivada.

Dicas Ambientais

O material da embalagem é reciclável. Procure selecionar plásticos, papel e papelão e enviar às companhias de reciclagem.
Este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso deve ser entregue ao centro de coleta seletiva para reciclagem de equipamentos eletro-eletrônicos.

Índice

Manual do Usuário 2
Segurança 2
Descrição do Produto 5
Instalação 6
Como Usar 12
Limpeza e Manutenção 14
Dicas e Conselhos 15
Tabelas de Tempo/Temperatura 16
Solução de Problemas 18
Especificações Técnicas 19
Certificado de Garantia 22

Segurança

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Leia todas as instruções antes de usar o produto. É importante guardar este manual de instruções para futuras consultas.

⚠ ATENÇÃO

Estas informações são fornecidas para sua segurança. Você DEVE ler o manual cuidadosamente antes de instalar ou usar o produto.

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Cuidado com Crianças

Evite acidentes. Após desembalar o Forno, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.

Não permita que o Forno seja manuseado por crianças, mesmo quando o produto estiver desligado.

Fique atento para que as crianças não toquem na superfície do Forno, nem permaneçam próximas ao produto em funcionamento ou desligado e ainda quente, principalmente quando for utilizado o grill.

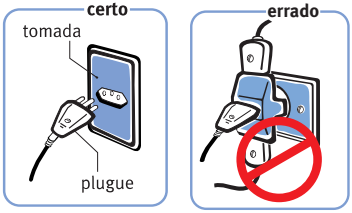
Para o Usuário / Instalador

Se o cabo elétrico estiver danificado, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux para que seja feita a substituição, a fim de evitar riscos.

IMPORTANTE

O cabo elétrico não deve ficar excessivamente dobrado ou pressionado durante a instalação.

O cabo elétrico deve ser conectado a uma tomada exclusiva. Não utilize extensões ou adaptadores tipo T (benjamin).



O cabo elétrico do produto não pode ser alterado.

Não desligue o Forno da tomada puxando pelo cabo elétrico. Desligue puxando pelo plugue.

Tenha cuidado para que o Forno não fique apoiado sobre o cabo elétrico.

Se houver uma tomada elétrica próxima ao Forno, certifique-se de que os cabos dos outros eletro-domésticos não ficam em contato com as partes quentes do produto.

Certifique-se de que os botões estão na posição de desligado quando o Forno não estiver em funcionamento.

Esse produto deve ser aterrado. Em caso de mau funcionamento ou falha, o aterramento diminui o risco de choque elétrico. Esse produto possui um cabo elétrico com um equipamento condutor de aterramento e um pino de aterramento. O plugue deve ser conectado a uma tomada devidamente aterrada de acordo com os padrões ABNT NBR 5410 - Seção Aterramento.

Uma ligação incorreta do equipamento condutor de aterramento pode causar risco de choque elétrico.

⚠ ATENÇÃO

Em caso de dúvida sobre o aterramento, entre em contato com um eletricista qualificado. Não modifique o plugue do cabo elétrico fornecido com o produto caso ele não se encaixe na tomada. Solicite a um eletricista que instale uma tomada aterrada.

Para evitar choque elétrico, retire o cabo elétrico da tomada antes de substituir a lâmpada.

Quando o Forno é ligado pela primeira vez, poderá ocorrer a formação de fumaça com cheiro forte, o que acontece devido ao aquecimento dos materiais de isolação dos painéis ao redor do Forno. Isto é normal e, neste caso, aguarde a dissipação da fumaça antes de colocar o alimento dentro do produto.

Quando os alimentos são aquecidos, geram vapor da mesma forma que uma chaleira com água. Quando o vapor entra em contato com o vidro da porta do Forno ocorre a condensação, resultando na formação de gotas de água. Isto é normal e não indica mau funcionamento do produto. Limpe as gotas de água após cada cozimento.

⚠ ATENÇÃO

Fique atento ao cozinhar utilizando óleo ou gorduras, pois se estes forem derramados podem incendiar-se.

Certifique-se de que as prateleiras do Forno foram introduzidas corretamente nas guias.

Não use limpadores abrasivos ou utensílios metálicos afiados para limpar o vidro da porta, pois isto pode riscar o vidro, resultando na quebra do mesmo.

Tenha cuidado ao usar produtos de limpeza do tipo aerossol. Nunca dirija o jato sobre o grill e os botões do painel de controle.

Use a bandeja coletora de gordura sempre que utilizar o gril ou cozinhar carnes diretamente sobre as prateleiras. Despeje um ou dois copos de água na bandeja para evitar que as gotas de gordura ou molho queimem, produzindo mau cheiro e fumaça.

Este Forno deve ser utilizado somente para o cozimento de alimentos. Qualquer outro tipo de uso, como para aquecimento de ambiente , é perigoso. A fabricante não se responsabiliza por qualquer dano causado por um uso indevido ou incorreto. Siga as instruções contidas deste manual.

A utilização de um aparelho a gás resulta na formação de calor e umidade no local onde estiver instalado. Certifique-se de que a cozinha é bem ventilada: mantenha as janelas abertas ou instale um exaustor.

O uso intensivo e prolongado do produto pode exigir uma ventilação adicional como, por exemplo, a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz como o aumento da velocidade de ventilação do exaustor.

Este Forno aquece muito durante o funcionamento e mantém esse aquecimento durante certo tempo depois de desligado. Tenha cuidado para não tocar no grill no interior do forno.

Sempre se afaste um pouco do Forno quando abrir a porta durante ou no final do cozimento para permitir que o vapor acumulado seja liberado.

Tenha muito cuidado quando estiver aquecendo gorduras e óleos, pois eles podem incendiar-se quando ficam excessivamente quentes.

Sempre utilize luvas de proteção para retirar e colocar alimentos dentro do Forno.

Por motivo de higiene e segurança, seu Forno deve ser mantido sempre limpo. O acúmulo de gordura ou de outros alimentos pode causar mau funcionamento e risco de acidentes.

Não armazene recipientes plásticos ou de qualquer outro material que possa derreter dentro ou sobre o forno.

Não coloque enlatados ou aerossóis dentro do forno, pois eles podem explodir quando aquecidos.

Não armazene alimentos dentro do forno.

Não toque no Forno se você estiver com as mãos ou os pés úmidos ou molhados.

Não use o Forno se você estiver descalço.

⚠ ATENÇÃO

Antes de acender o Forno, abra totalmente a porta do aparelho para evitar o acúmulo de gás dentro dele.
Certifique-se que o Forno acendeu antes de fechar a porta.
Ao se ausentar por um período prolongado, feche o registro de entrada do gás.
Evite que o Forno seja instalado próximo a materiais inflamáveis, por exemplo: cortinas, panos de cozinha, etc.
Os orifícios no chão do Forno não devem ser obstruídos. As paredes do forno não devem ser revestidas com folhas de papel alumínio, principalmente o chão do Forno.
Verifique sempre se os botões estão na posição ● (desligado) quando o Forno não estiver sendo utilizado.
Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás, pois podem provocar explosões. Utilize uma esponja com espuma de sabão ou detergente líquido.

Na falta de energia elétrica, certifique-se de que nenhum botão de controle do Forno esteja aberto antes de usar um fósforo para acender a chama.

Se o Forno apresentar alguma falha, retire o cabo elétrico da tomada e não toque no produto. Entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux

Vazamento de Gás

Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:

1 Apague toda e qualquer chama.

2 Não acenda qualquer tipo de chama.

3 Não mexa em interruptores elétricos.

4 Não utilize o telefone (fixo ou móvel) próximo ao local, saia do ambiente e faça a ligação de um local aberto e ventilado.

5 Feche o registro da entrada de gás.

6 Abra as janelas e as portas para permitir uma maior ventilação do ambiente.

7 Afaste as pessoas do local.

8 Caso o vazamento seja no botijão, retire-o e leve-o para um local aberto e bem ventilado. Chame o distribuidor de gás.

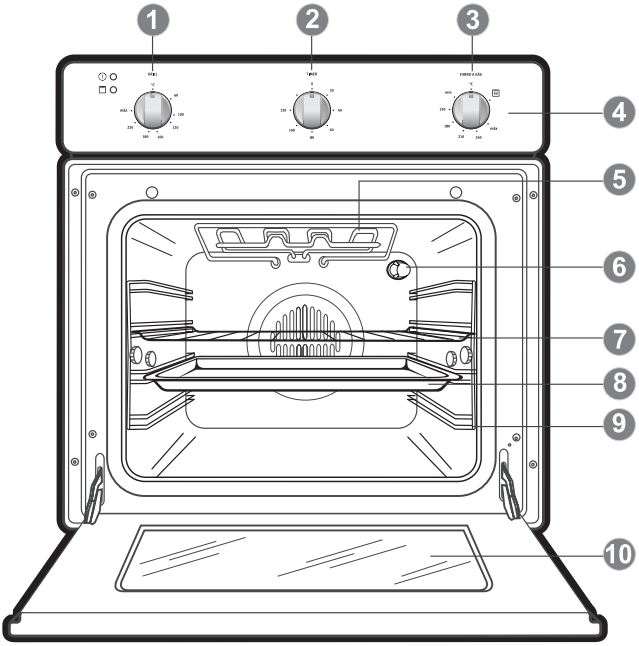
9 Se o fogão é abastecido com gás canalizado ou central (prédios), feche imediatamente os registros de abastecimento e chame a companhia de gás responsável.

10 Chame a assistência técnica para verifcar a situação.

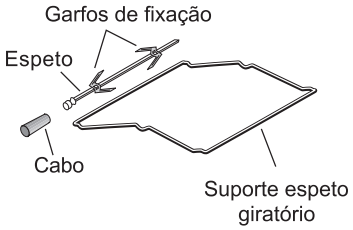
Vazamento de Gás com Fogo

1 Se possível, feche o registro de gás.
2 Afaste as pessoas do local.
3 Saia do local.
4 Chame o corpo de bombeiros

Descrição do Produto



1. Botão seletor de temperatura do grill
2. Botão seletor de tempo
3. Botão seletor de temperatura do forno a gás
4. Painel de controle
5. Grill
6. Lâmpada do forno
7. Prateleira
8. Bandeja coletora de gordura (esmaltada)
9. Guias da prateleira: podem ser removidas para limpeza.
10. Porta removivel para facilitar a limpeza



Instalação

A primeira instalação do seu produto é gratuita. Para sua tranquilidade, a Electrolux possui uma rede de Serviços Autorizados altamente qualificada para instalar o seu produto. Entre em contato com um dos Serviços Autorizados Electrolux que constam na relação fornecida juntamente com esse Manual de Instruções. Para solicitar a instalação será necessário apresentar a nota fiscal do produto e este deverá estar dentro do prazo de garantia.

Essa instalação não compreende serviços de preparação do local e nem os materiais para a instalação (ex.: alvenaria, rede elétrica, tomada, disjuntor, aterramento, etc.), pois são de responsabilidade do Consumidor.

Este modelo sai de fábrica ajustado para ser utilizado com GLP, mas pode ser convertido para ser utilizado com gás natural. A primeira conversão para gás natural é grátis, desde que esteja dentro do prazo de garantia, e deve ser realizada por um técnico do Serviço Autorizado Electrolux.

⚠ ATENÇÃO

Antes de começar a instalação, leia com atenção todas as informações a seguir. Elas ajudarão a executar a instalação e a garantir que o Forno seja instalado corretamente e com segurança. Guarde esse Manual em um local de fácil acesso para consultas futuras.

Este produto não está conectado a um dispositivo de exaustão de produtos de combustão. Ele deverá ser instalado e ligado de acordo com as normas de instalação vigentes. Preste atenção quanto aos requisitos relativos à ventilação.

Não instale o forno muito próximo a refrigeradores e freezers, pois isso poderá prejudicar a performance dos mesmos. Mantenha uma distância mínima de 100 mm entre o Forno e o refrigerador ou freezer.

Liberação de Vapores

Os produtos gerados pela combustão devem ser expelidos através de um tubo de exaustão ou diretamente para fora do ambiente (Figura 1).

Caso não seja possível instalar um tubo de exaustão, é necessária a instalação de um exaustor na parede externa ou na janela do ambiente, desde que seja possível aumentar a abertura de ventilação na mesma proporção do exaustor.

Este exaustor deve garantir no ambiente uma troca de ar horária de 3 a 5 vezes o seu volume (Figura 2).

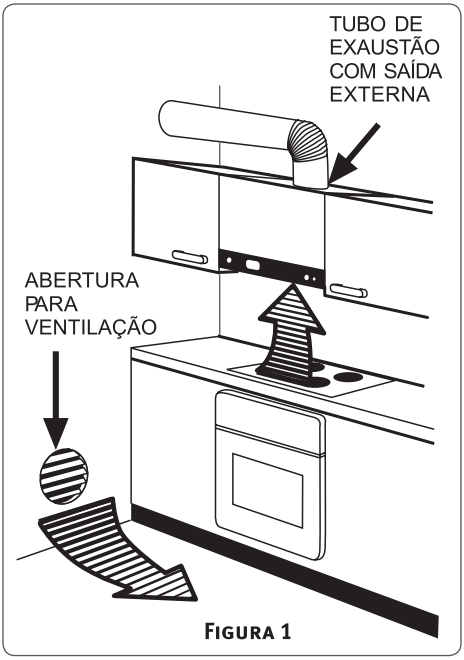


Figura 1

Figura 2

Dimensões do Nicho

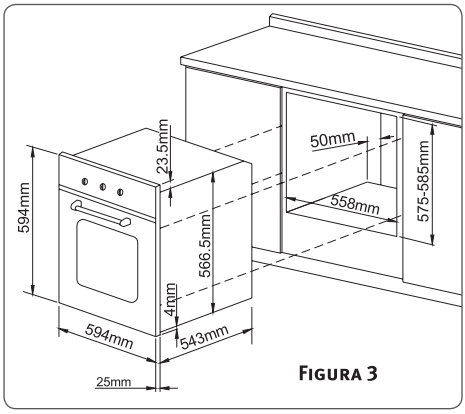


FIGURA 3

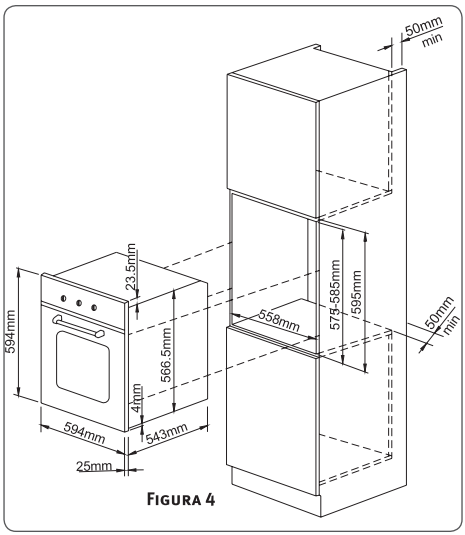


FIGURA 4

O nicho deverá ter as dimensões indicadas nas Figuras 3 e 4.

⚠ ATENÇÃO

O material dos painéis do nicho deve ser resistente ao calor. Certifique-se de que a cola utilizada nos painéis suporta temperaturas de até 120°C, pois plásticos ou cola não resistentes a esta temperatura podem derreter e deformar o nicho

Assim que o Forno for colocado dentro do nicho, todas as partes elétricas devem ser completamente isoladas.

Todas as proteções devem ser firmemente fixadas de maneira que não possam ser removidas sem a ajuda de ferramentas.

Para garantir uma boa ventilação, a parte traseira do nicho deve ser removida.

É indispensável garantir a circulação do ar na parte posterior do Forno, o que é necessário para um bom resfriamento (Figura 5).

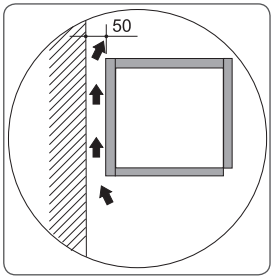


Figura 5

Instale o Forno sobre 2 ripas de madeira (Figura 6) ou, se for colocado sobre uma base placa, esta base deve ter uma abertura de 560 x 45mm (Figura 7).

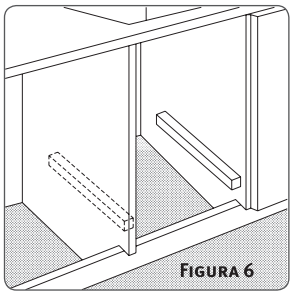


FIGURA 6

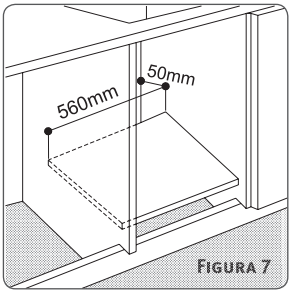


FIGURA 7

Fixando o Forno

Coloque o Forno no nicho, abra a porta do Forno e fixe-o no nicho através de 4 parafusos (Figura 8).

Se o Forno será instalado embaixo de um cooktop, as ligações elétricas dos dois produtos deve ser feita separadamente.

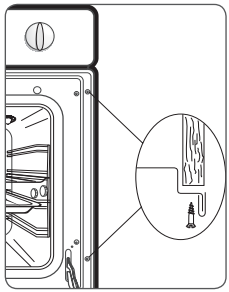


Figura 8

Instalação Elétrica

⚠ ATENÇÃO

Cuidado para sua segurança:

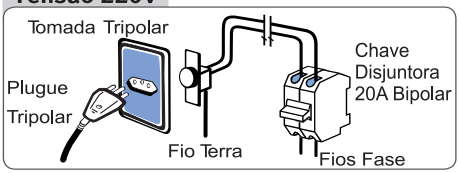
- ***Não use extensão ou adaptadores com este produto***
- ***Não corte ou remova, sob qualquer circunstância, o pino de aterramento do plugue do cabo elétrico.***

Disjuntores

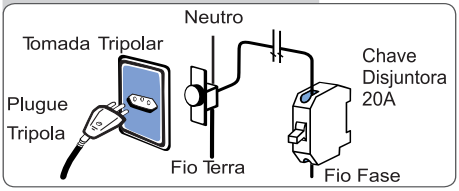
É obrigatória a instalação de um disjuntor exclusivo para o Forno.

Em caso de dúvida com relação ao sistema elétrico de sua residência, consulte a concessionária de energia elétrica.

Tensão 220V



Tensão 220V - monofásica



Conexão elétrica

Seu produto possui um plugue de 20A, com pinos de Ø 4,8mm.

Certifique-se de que o valor de tensão na residência corresponde ao informado na etiqueta de identificação. Verifique também se o sistema elétrico suporta a corrente máxima informada na etiqueta. Somente então coloque o plugue do cabo elétrico na tomada, que deve estar devidamente aterrada.

IMPORTANTE

Se a tomada na qual o produto será conectado não é apropriada para o plugue, substitua a tomada ao invés de usar um adaptador, pois isso poderá causar superaquecimento e incêndio.

Certifique-se de que a tomada está devidamente aterrada antes de usar o produto.

Informamos que o plugue do cabo de alimentação deste eletrodoméstico respeita o novo padrão estabelecido pela norma NBR 14136, da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, e pela Portaria nº 02/2007, do Conmetro.

Assim, caso a tomada da sua residência ainda se encontre no padrão antigo, recomendamos que providencie a substituição e adequação da mesma ao novo padrão NBR14136, com um eletricista de sua confiança.

Os benefícios do novo padrão de tomada são:

- Maior segurança contra risco de choque elétrico no momento da conexão do plugue na tomada;
- Melhoria na conexão entre o plugue e tomada, reduzindo possibilidade de mau contato elétrico;
- Diminuição das perdas de energia.

Lembramos, ainda, que para aproveitar o avanço e a segurança da nova padronização, é necessário o aterramento da tomada, conforme a norma de instalações elétricas NBR 5410 da ABNT.

Em caso de dúvidas, consulte um profissional da área.

A tomada, bem como a instalação elétrica residencial, deve atender a norma ABNT NBR 5410.

A tomada ou o interruptor utilizado para a conexão do cabo elétrico deve ficar em um local de fácil acesso durante a instalação.

⚠ ATENÇÃO

Durante a instalação, verifique o posicionamento do cabo elétrico. Mantenha o cabo elétrico afastado das paredes do forno.

Antes de fazer a ligação, certifique-se que:

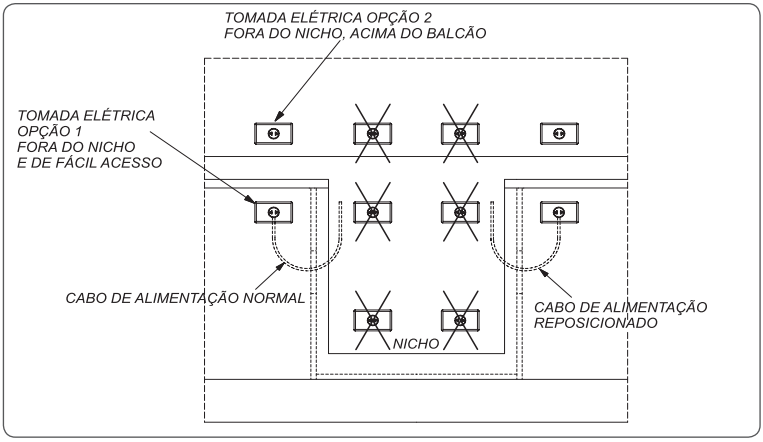
- A tomada ou disjuntor usados para a ligação são de fácil acesso. Após a instalação do forno o disjuntor e a tomada de ligação NÃO podem ficar dentro do nicho. No projeto da sua cozinha estas ligações devem ficar com fácil acesso para conectar/desconectar o plugue da tomada ou desligar o dijuntor sem que seja necessária a remoção ou deslocamento do produto do nicho;
- O cabo elétrico será conectado de forma a nunca atingir uma temperatura de 50°C acima da temperatura ambiente de onde foi instalado o produto.
- Depois de efetuada a ligação, teste o grill, fazendo-o funcionar durante aproximadamente 3 minutos.

Posicionamento da tomada elétrica

Na figura abaixo estão indicadas as posições recomendáveis para se ligar o cabo de alimentação do seu forno. Nunca ligue o forno à tomadas elétricas que estiverem localizadas na região marcada com um “X”.

A temperatura do produto pode danificar plugues e tomadas, o que poderá causar incêndios, explosões, curto-circuito ou choque elétrico.

Se houver necessidade de cruzar o cabo de alimentação por trás do produto, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux para que a saída do cabo seja trocada de lado.



Instalação do Gás

Deve existir um registro de gás exclusivo para o forno, localizado no mesmo ambiente em que este se encontra.

O registro deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições e sempre fora do nicho/gabinete, podendo ser fechado/desligado rapidamente, caso ocorra algum problema (NBR13932).

Se o ponto de gás estiver conforme posições A ou E (figura1), o registro deve ser instalado conforme esquema da figura 2. Este é o posicionamento recomendável.

Figura 1

POSIÇÕES DOS PONTOS DE GÁS

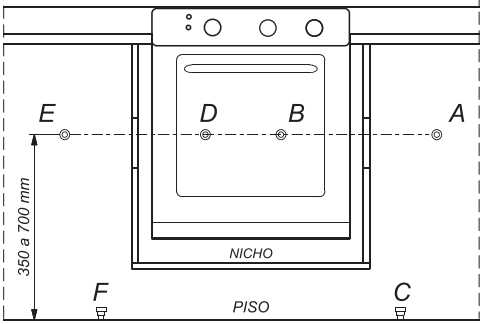
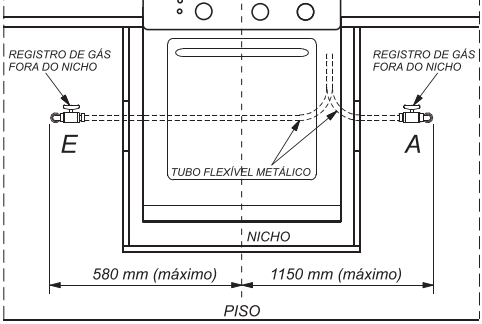


Figura 2



Caso o ponto de gás esteja nas posições B, D, F ou C (figura1), uma adequação deve ser realizada.

Se o ponto de gás estiver nas posições F ou C, o registro de gás deve ser instalado conforme esquema da figura 3.

Figura 3

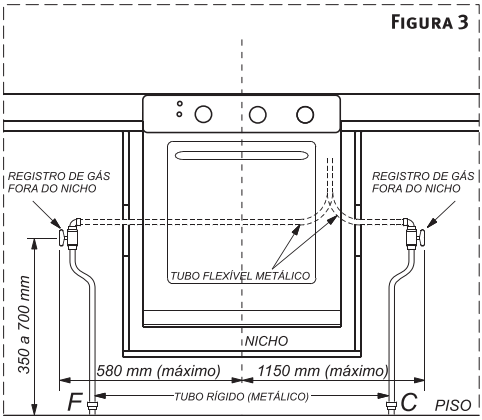
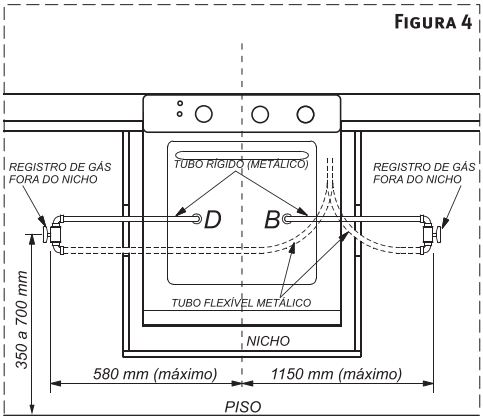
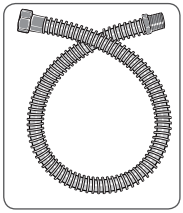


Figura 4



Mangueira metálica (tubo flexível metálico)



É obrigatória a instalação do produto com mangueira metálica. Nunca instale um forno de embutir com uma mangueira plástica, pois a temperatura do forno pode danificar a mangueira e provocar vazamentos com risco de explosão. Somente instale o forno com uma mangueira metálica aprovada pelo INMETRO e recomendada pelo fabricante.

A mangueira metálica não deve estar em contato com partes móveis (ex. gavetas), passar por áreas de estocagem (dispensa de alimentos) ou atravessar paredes, pisos ou outras divisões de compartimentos, permanecendo suas extremidades no mesmo local ou compartimento em que for empregada (NBR13932).

O comprimento do tubo flexível deve estar entre 20cm e 125cm, medido de ponta a ponta. Para sua segurança, nunca use mais de um tubo flexível em série (NBR 14177).

⚠ ATENÇÃO

Não utilize mangueira plástica revestida de metal, pois oferece o mesmo risco que a mangueira plástica.

Regulador de pressão

Use sempre um regulador de pressão para qualquer tipo de botijão. A ausência deste pode causar excesso de pressão e vazamento de gás. O regulador de pressão do gás deve ser de 1kg/h de vazão e 2,75 (2,8) kPa de pressão exclusivo para o Forno. Verifque o prazo de validade do regulador de pressão. A cada 5 anos o tubo metálico e o regulador devem ser trocados. Na troca, observar que o regulador de pressão do gás deve ter gravado as letras NBR 8473 (norma brasileira).

Instalação do botijão P13 com Tubo Flexível Metálico

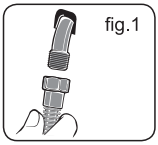


fig.1

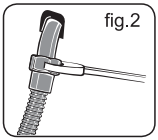


fig.2

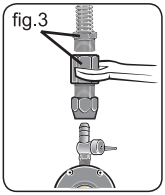


fig.3

Utilize um tubo flexível metálico de 1/2 polegada para conectar o botijão ao Forno. O tubo flexível metálico deve estar em conformidade com a Norma Brasileira NBR 14177. Use uma chave de boca de 22 mm para fixar uma das extremidades do tubo flexível metálico na entrada de gás do Forno (figuras 1 e 2).

Fixe a outra extremidade do tubo flexível metálico no adaptador (figura 3) usando uma chave de boca de 26mm (1 pol.), a outra extremidade

do adaptador deve ser fixada no registro do regulador de pressão (figura 4) usando chave de 23mm (7/8"). Caso o regulador de pressão não possua conexão compatível com o adaptador (figura 5), o registro do regulador deverá ser substituído (figura 6).

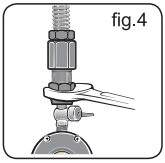


fig.4

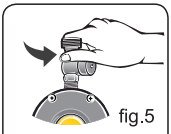


fig.5

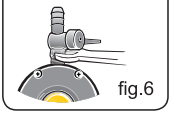


fig.6

Não recomendamos utilização de luvas metálicas nas conexões.

Verifique a distância entre o botijão e o Forno. Caso o tubo metálico de 125cm não tenha comprimento suficiente para conectar o Forno ao botijão, a instalação deverá ser feita com tubos de aço ou cobre de acordo com a NBR 13932 - Instalações internas para GLP.

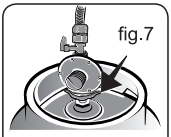


fig.7

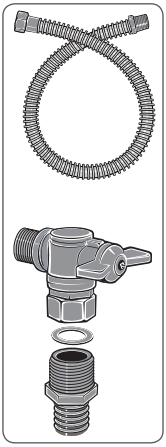
fig.8

Conecte o regulador de gás ao botijão, apertando-o somente com as mãos (figura 7). Esse sistema foi desenvolvido para vedação somente com a força "manual", não necessitando de ferramentas.

Ligue o gás e verifique se existem vazamentos, utilizando detergente líquido viscoso, que garante uma melhor performance e eficácia no teste (figura 8).

Instalação com GLP Utilizando Central de Gás

Em uma instalação com central de gás existem alguns pontos importantes como:
1- Cilindro estacionário ou bateria de cilindros transportáveis;
2- Regulador de 1º estágio;
3- Regulador de 2º estágio;
4- Medidor de consumo.



Para instalar seu Forno com GLP da central de gás, verifique se a sua residência possui um registro de parede, exclusivo para o fogão e em boas condições de uso.

Para conectar o Forno ao registro recomenda-se utilizar a mangueira flexível metálica. O tubo flexível metálico deve estar em conformidade com a norma brasileira NBR 14177.

Use uma chave de boca de 22 mm para fixar uma das extremidades do tubo flexível metálico na entrada de gás do Forno.

Fixe a outra extremidade do tubo flexível metálico no registro de parede, não esquecendo de utilizar o anel de vedação.

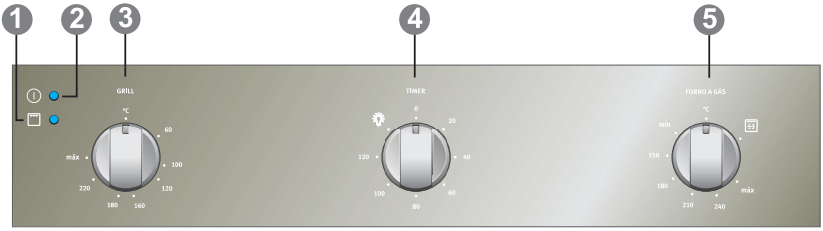
Ligue o gás e verifique se existem vazamentos em todas as conexões que foram manuseadas, utilizando detergente líquido viscoso, que garante uma melhor performance e eficácia no teste.

Instalação com GN (gás natural)

Para gás natural, as instalações internas deverão ser feitas de acordo com as exigências da NBR13933.

Este Forno foi preparado para uso com gás GLP. Chame o Serviço Autorizado Electrolux mais próximo para adaptação do Forno caso seja necessário utilizar gás natural. A primeira conversão será gratuita, durante o período de cobertura da garantia, exceto as despesas de deslocamento do Serviço Autorizado (quando o produto se encontrar fora do município sede do Serviço Autorizado Electrolux), conforme garantia legal.

Como Usar



1 **Indicador do Grill**: Indica que a resistência de aquecimento (Grill) está acionada e que o forno está aquecendo na temperatura selecionada. Uma vez alcançada a temperatura a resistência desliga automaticamente e o indicador apaga.

2 **Indicador de funcionamento do espeto giratório**: Acende sempre que o motor do espeto giratório é acionado, indicando que o espeto está em funcionamento. Este indicador apaga quando o grill é acionado.

3 **Botão do Grill**: Gire o botão no sentido horário para selecionar a temperatura para grelhar entre 60°C e 250°C (máxima).

4 **Botão do Timer (Conta-Minutos)**: O timer conta-minutos informa o final de um tempo programado com um alarme sonoro. O tempo máximo que pode ser programado é de 60 minutos. O timer não afeta o funcionamento do forno, caso ele seja programado. É possível selecionar posições intermediárias entre os números indicados no painel.
Para acender a lâmpada interna do forno, gire o botão para a posição .

IMPORTANTE

Ao final do tempo selecionado o forno NÃO desliga, mas emite um sinal sonoro.

5 **Botão de Controle do Gás**: Gire o botão no sentido anti-horário para selecionar a temperatura de cozimento a gás entre mínima e máxima. Ao girar o botão o forno acende automaticamente.

Girando o botão no sentido horário para a posição você aciona o espeto giratório

IMPORTANTE

Por medida de segurança, o cozimento a gás e o espeto giratório não funcionam ao mesmo tempo.

IMPORTANTE

Após retirar o alimento do Forno, lembre-se de colocar os botões na posição de desligado.

Durante o uso o aparelho torna-se quente. Tenha cuidado para evitar o contato com o Grill localizado na parte superior do forno.

Para evitar o contato com o vapor quente de dentro do Forno, primeiro abra a porta aproximadamente 5cm por 5 segundos e, em seguida, abra completamente.

Se você precisa verificar o alimento ou acrescentar algum ingrediente durante o cozimento, deixe a porta do forno aberta alguns segundos para evitar que a queda brusca da temperatura interna do Forno interfira no cozimento.

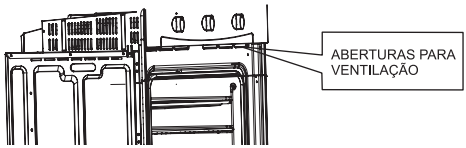
Antes de Usar o Forno pela Primeira Vez

O isolamento térmico do produto produz, durante os primeiros minutos de funcionamento, fumaça e odores característicos. Por isso, aqueça o Forno vazio por 45 minutos, selecionando a temperatura máxima do Grill.

Deixe o Forno esfriar e limpe o interior do produto com água quente e detergente neutro.

A prateleira, a bandeja coletora de gordura e as guias da prateleira devem ser lavadas antes da primeira utilização do Forno.

Seu Forno possui um ventilador que tem a função de resfriar o painel de controle e o puxador da porta. Este ventilador é acionado automaticamente quando é feita uma programação e permanece ligado por aproximadamente 15 minutos após o desligamento do produto, mesmo que os botões estejam na posição de desligado.



Usando o Forno a Gás

1 Abra totalmente a porta do forno e pressione o botão de controle do gás enquanto gira-o no sentido anti-horário até graduação de temperatura máxima. O Forno acenderá automaticamente.

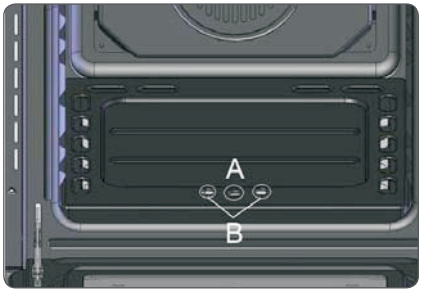
2 Mantenha o botão pressionado por 10 segundos para que a chama permaneça acesa, caso contrário, o dispositivo de segurança Bloqueia Gás apaga a chama.

3 Em seguida, selecione a temperatura desejada.

O dispositivo de segurança bloqueia o fornecimento de gás quando a chama se apaga acidentalmente.

Caso a chama não acenda ou apague acidentalmente, retorne imediatamente o botão até a posição ● (desligado), mantenha a porta do Forno aberta e aguarde pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe, evitando o risco de explosão. Só então tente acender novamente.

Quando houver falta de energia elétrica, aproxime uma chama (fósforo aceso) até o orifício **A** do chão do Forno, pressione e gire o botão de controle do gás para a graduação de temperatura máxima, conforme figura abaixo. Verifique se o queimador acendeu através dos orifícios **B**, mantenha o botão pressionando por 10 segundos até que a chama permaneça acesa e então regule a chama.



Usando o Grill

A maioria dos alimentos deve ser colocada na grelha para permitir a máxima circulação de ar e manter os alimentos afastados das gorduras e molhos. Se você preferir, alguns alimentos, como peixe e fígado, podem ser colocados diretamente na bandeja coletora de gordura.

Seque cuidadosamente os alimentos antes de grelhar, para evitar respingos.

Unte ligeiramente a carne e o peixe com um pouco de óleo ou manteiga derretida para mantê-los úmidos durante o grelhado.

Os acompanhamentos, como tomates e batatas podem ser colocados embaixo da grelha quando você estiver grelhando carne.

Quando quiser torrar pão, sugerimos a utilização da guia superior.

Os alimentos devem ser virados durante o cozimento conforme a necessidade.

1 Para ligar o Grill, primeiro gire o botão de controle do gás até o símbolo [⊞] e depois o botão do Grill sentido horário para a posição desejada.

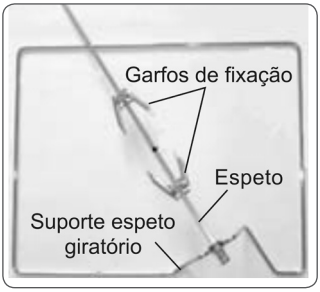
2 Ajuste a posição da bandeja coletora de gordura e da grelha para permitir diferentes espessuras de alimentos. Coloque os alimentos perto do grill para um grelhado mais rápido e mais afastados para um grelhado mais lento.

3 Pré-aqueça a grelha durante alguns minutos antes de grelhar bifes ou de torrar pão. Ajuste a temperatura e a prateleira durante o cozimento conforme a necessidade.

Usando o Espeto Giratório

1 Coloque o suporte do espeto na segunda guia de baixo para cima.

2 Coloque o primeiro garfo de fixação no espeto, depois o alimento para assar e, por último, o segundo garfo. Fixe os dois garfos apertando os parafusos.



3 Insira a ponta do espeto no orifício do motor do espeto, facilmente visível na parede traseira do forno.

4 Encaixe a parte frontal do espeto no suporte, conforme figura ao lado.

5 Retire o cabo do espeto.

6 Gire o botão de controle do gás até o símbolo [⊞] e o botão do Grill até a temperatura desejada.

7 Insira a bandeja coletora de gordura na guia inferior com dois copos de água.

⚠ ATENÇÃO

Quando estiver grelhando ou assando com o espeto giratório, deixe a porta do forno entreaberta.

Limpeza e Manutenção

Antes de executar qualquer limpeza ou manutenção, desligue o Forno da tomada. A limpeza deve ser feita com o produto frio.

⚠ ATENÇÃO

Jamais limpe seu Forno com fluidos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, thinner, solventes, produtos químicos ou abrasivos como detergentes, ácidos ou vinagres.

Para a limpeza das partes esmaltadas, em aço inox e do vidro da porta, use uma esponja macia ou um pano úmido e detergente neutro. Não utilize palha de aço, pós abrasivos e substâncias corrosivas que possam causar riscos.

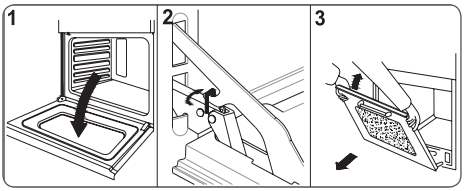
Não deixe que substâncias ácidas ou alcalinas (como vinagre, café, água salgada, suco de tomate, etc.) permaneçam em contato com as superfícies esmaltadas por muito tempo. Caso ocorra derramamento deste tipo de substância dentro do Forno, limpe imediatamante

É importante a limpeza do Forno após cada uso, pois pode ocorrer o acúmulo de gordura derretida na parte interna do produto durante o cozimento. Na próxima vez que você utilizar o Forno, esta gordura pode causar mau cheiro e afetar o processo de cozimento. Para a limpeza, utilize água quente e detergente neutro. Enxágue completamente.

Limpeza da Porta

Removendo a porta do Forno:

1. Abra totalmente a porta.
2. Abra totalmente as travas das duas dobradiças
3. Feche a porta até um ângulo de aprox. 60°, segure a porta com as duas mãos e levante-a para desencaixá-la das dobradiças.



Reinstalando a porta do Forno:

1. Encaixe as dobradiças nos furos da porta e abaixe a porta. Os encaixes das dobradiças ficarão aparentes se a porta estiver na posição correta.
2. Feche as travas das dobradiças.
3. Feche a porta do Forno.

Limpeza do Forno Autolimpante

As paredes laterais do Forno são revestidas com esmalte autolimpante.

É recomendável o aquecimento do Forno sem alimentos em intervalos regulares para completar o processo de autolimpeza.

1. Retire as partes removíveis de dentro do Forno.
2. Limpe o chão do Forno com água morna e detergente neutro. Seque em seguida.
3. Selecione o a temperatura máxima do Grill e deixe o Forno ligado por 45 minutos.
4. Limpe qualquer resíduo remanescente com uma esponja macia depois que Forno estiver frio.

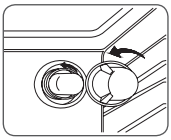
⚠ ATENÇÃO

Nunca utilize limpadores para fornos nas superfíceis autolimpantes, pois eles podem danificar essas superfícies.

Substituição da Lâmpada

⚠ ATENÇÃO

Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.



1. Gire a tampa da lâmpada e retire-a.
2. Substitua a lâmpada por outra resistente a altas temperaturas (300°C) e com as mesmas características (220V/25W, tipo E14).
3. Reinstale a tampa da lâmpada.

A lâmpada pode ser adquirida junto ao Serviço Autorizado Electrolux.

Retirada da Borracha da Porta

Para facilitar a limpeza do forno, é possível remover a borracha da porta:

1. Retire a porta conforme descrito acima.
2. Retire a borracha soltando os ganchos localizados nos cantos.

Dicas e Conselhos

Para o Cozimentos de Doces

Os doces devem ser cozidos a uma temperatura moderada (normalmente entre 150°C e 200°C) e requerem o pré-aquecimento do Forno (cerca de 15 minutos).

Não abra a porta do Forno quando estiver cozinhando pratos fermentados, como pães, massas e suflês, pois o ar frio prejudica o crescimento. Para verificar o grau de cozimento, espete um palito: se este sair seco o doce está pronto. Para fazer esta verificação, espere que pelo menos 3/4 do tempo total já tenham passado.

Caso o doce esteja mais cozido por fora do que por dentro, aumente o tempo de cozimento e selecione uma temperatura mais baixa.

Para Assar Utilizando o Grill

Utilize o grill para assar carnes ou peixes com pouca espessura, aves abertas ao meio, alguns legumes (como abobrinha, berinjela e tomate), espetos de carne ou peixe e frutos do mar. A carne e o peixe devem ser ligeiramente untados com óleo e colocados na prateleira na guia mais próxima ao grill.

Para Assar Peixes

Asse peixes pequenos a uma temperatura mais alta. Para os peixes de tamanho médio, use inicialmente uma temperatura alta e depois diminua gradualmente. Os peixes de tamanho maior devem ser assados a uma temperatura moderada desde o início.

Para verificar se o peixe está bem assado, levante com cuidado uma ponta do ventre: a carne deve ser uniformemente branca e opaca, exceto quando se trata de salmão, truta ou outro peixe que possui coloração.

Para Assar Carnes

A carne a ser assada deve pesar pelo menos 1kg para evitar que fique muito seca. Se a peça de carne for magra, use óleo ou margarina; se tiver gordura, não há necessidade. Quando a carne tiver gordura em apenas um dos lados, coloque-a no Forno com este lado voltado para cima, pois quando a gordura derreter untará a parte que ficou para baixo.

Inicie o cozimento de carnes vermelhas a uma temperatura elevada, reduzindo em seguida para o cozimento da parte interna.

A temperatura de cozimento de carnes brancas pode ser moderada do início ao fim.

Para verificar o grau de cozimento, espete um garfo na carne: se estiver firme, significa que está ao ponto.

As peças de carne vermelha devem ser retiradas do refrigerador com uma hora de antecedência para que não endureçam com a mudança brusca de temperatura.

Coloque a carne no Forno em recipientes adequados e com a borda baixa (recipientes com a borda alta dificultam a circulação do calor) ou então diretamente sobre a prateleira, colocando a bandeja coletora de gordura embaixo para recolher os respingos e a gordura.

Terminado o cozimento, é aconselhável aguardar pelo menos 15 minutos antes de cortar a carne para que o molho não escorra. Antes de servir, mantenha os pratos no Forno a temperatura mínima.

Tabela de Tempo/Temperatura

Cozimento no forno a gás

Os tempos indicados não incluem o pré-aquecimento. Pré-aqueça sempre o forno vazio durante 10 minutos.

TIPO DE ALIMENTO	Cozimento no forno a gás		Tempo de cozimento em minutos	NOTAS
	Temp °C			
CARNE E AVES				
Bife com osso	160	2 ou 3	40' por kg+20'	
Bife sem osso	190	2 ou 3	50' por kg+25'	
Carneiro	160	2 ou 3	40'/50' por kg+20'/25'	
Porco	175	2 ou 3	50' por kg+25'	
Frango	210	2 ou 3	60' por kg+30'	
Pato	190	2 ou 3	80' por kg+40'	
Peru	180	2 ou 3	60' por kg+30'	
Assados de panela	135	2 ou 3	150'	
Legumes cozidos	150	2	/	varia conforme o legume.
DOCES				
Torta de frutas	165	2	35'	
Bolo de frutas	160	2 ou 3	35'	
Rolinhos de salsicha	180	2 ou 3	20'	
Massa cozida	190	2 ou 3	25'-30'	
Massa folhada	175	2 ou 3	15'	
Tortas de geléia	180	2 ou 3	30'- 40'	forma 26cm de alumínio na grelha.
PUDINS				
Creme caramelo em banho-maria	135	2 ou 3	60'- 75'	
Pudim de claras	135	2 ou 3	90'	
Merengues	135	2 ou 3	70' - 80'	na forma de alumínio.
BOLOS				
Bolo de frutas rico	150	2 ou 3	150' - 170'	em forma de 20cm na grelha
Bolo de frutas simples	160	2 ou 3	150'	
Bolo Madeira	160	2 ou 3	105'-120'	
Bolo pequeno	160	3	30' - 40'	
Pão de gengibre	160	3	35' - 45'	
PÃO				
Pão de forma (500g)	190	2 ou 3	40' - 50'	na forma de alumínio.
Pão de forma (1 kg)	190	2 ou 3	50' - 60'	na forma de alumínio.
Rolinhos e pães de leite	180	2 ou 3	15' - 20'	
Bolachas	180	2 ou3	25' - 35'	

Grelhar

Os tempos indicados não incluem o pré-aquecimento. Pré-aqueça sempre o forno vazio durante 10 minutos.

TIPO DE ALIMENTO	Quantidade		Grelhar		Tempo de cozimento em minutos	
	Qtde	g.	4 3 2 1	temp. °C	1 lado	2 lados
Bifes	4	800	3	Máx	12-15	12-14
Bifes de gado	4	600	3	Máx	10-12	6-8
Salsichas	8	/	3	Máx	12-15	10-12
Costeletas de porco	4	600	3	Máx	12-16	12-14
Frango (em metades)	2	1000	3	Máx	30-35	25-30
Espetinhos	4	/	3	Máx	10-15	10-12
Frango (peito)	4	400	3	Máx	12-15	12-14
Hamburger* *Pré-aquecer durante 5'00"	6	600	2	Máx	20-30	
Peixe (filés)	4	400	3	Máx	12-14	10-12
Sanduiches	4~6	/	3	Máx	5-7	/
Torradas	4~6	/	3	Máx	2-4	2~3

IMPORTANTE

As temperaturas indicadas são valores de referência. Elas podem ser adaptadas aos seus gostos pessoais

Assando com o espeto giratório

Os tempos indicados não incluem o pré-aquecimento. Pré-aqueça sempre o forno vazio durante 10 minutos.

Tipo de alimento	Quantidade (g)	Nível da grelha 4 3 2 1	Temperatura °C	Tempo de cozimento (minutos)
Aves	1000	2	Máx.	50/60
Assados	800	2	Máx.	50/60

IMPORTANTE

As temperaturas indicadas são valores de referência. Elas podem ser adaptadas aos seus gostos pessoais

Solução de Problemas

Assistência ao Consumidor

Caso seu Forno apresente algum problema de funcionamento, antes de ligar para o Serviço Autorizado verifique abaixo se a causa da falha não é simples de ser resolvida ou se não está havendo erro na utilização do produto, o que pode ser fácil e rapidamente corrigido, sem necessidade de aguardar um técnico.

Quando as correções sugeridas não forem suficientes, chame o Serviço Autorizado Electrolux, que estará à sua disposição.

Prováveis Causas/Correções

O Forno não funciona (não liga)	Disjuntor desligado ou falta de energia elétrica.	Ligue o disjuntor ou aguarde o retorno da energia.
	A programação não foi feita corretamente.	Verifique os botões de seleção e repita as operações indicadas no item “Como Usar”.
O indicador do termostato não acende	O botão de seleção de temperatura está na posição “●” (desligado).	Gire o botão para a temperatura desejada.
A lâmpada do Forno não acende	O botão de seleção de programas está na posição “●” (desligado)	Gire o botão para a posição .
	Lâmpada queimada.	Adquira uma lâmpada no Serviço Autorizado Electrolux e faça a substituição conforme o item “Limpeza e Manutenção”.
Cozinha muito lento/muito rápido	O tempo de cozimento e a temperatura selecionados não estão corretos.	Selecione o tempo e a temperatura conforme a necessidade da receita.
Umidade nos alimentos e no interior do Forno	Os alimentos são deixados dentro do Forno por muito tempo após o cozimento.	Retire os alimentos do Forno em, no máximo, 15 minutos após o final do cozimento.

Especificações Técnicas

Modelo	OG7MX
Largura (mm)	594
Altura (mm)	595
Profundidade (mm)	573
Largura da parte interna (mm)	428
Altura da parte interna (mm)	313
Profundidade da parte interna (mm)	428
Peso líquido (kg)	32,5
Tensão (V)	220
Frequência (Hz)	60
Potência Grill (W)	1800
Potência forno a gás (W)	2500
Corrente (A)	8,5
Capacidade (litros)	56
Cor	Inox

Este Forno está em conformidade com os níveis de tensão estabelecidos na resolução de número 505, de 26 de novembro de 2001 da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica).

IMPORTANTE

Este produto foi concebido e deve ser utilizado exclusivamente para uso doméstico.

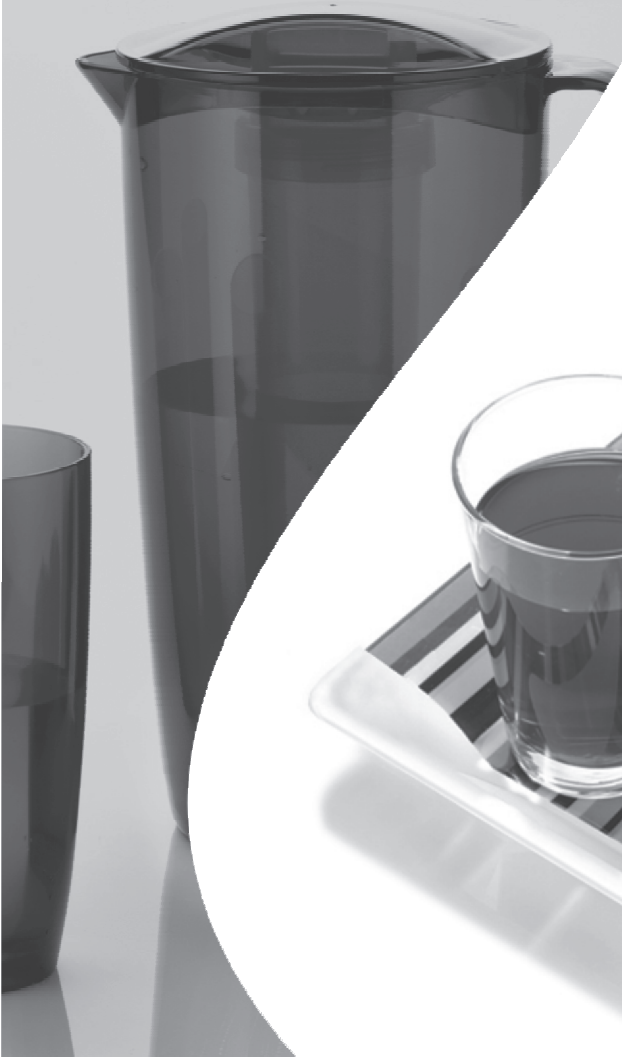
A utilização do mesmo para outros fins implica na perda da garantia do fabricante.

Electrolux | Acessórios

À venda nos
Serviços Autorizados Electrolux,
consulte o endereço mais próximo
da sua casa no site
www.electrolux.com.br
e conheça a linha completa de
Acessórios Electrolux.

Linha
Colors
Sua casa com estilo

Produtos especialmente
desenvolvidos para tornar
seu dia a dia mais fácil e prático.



Anotações

Certificado de Garantia

A Electrolux do Brasil S.A. concede garantia contra qualquer defeito de fabricação aplicável nas seguintes condições:

1 O início da vigência da garantia ocorre na data de emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor correspondente ao produto a ser garantido, com identificação obrigatoria de modelo e características do produto;

2 O prazo de vigência da garantia é de 12 (doze) meses contados a partir da emissão da data nota fiscal e conforme o item "1" acima, assim divididos:
2.1 03 (três) meses de garantia legal e,
2.2 09 (nove) meses de garantia contratual cedida pelo fabricante Electrolux do Brasil. S.A.

3 O fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos que não tenham a nota fiscal de venda ao Consumidor e ainda que não preencham as condições mencionadas no item "1" acima.

4 Exclui-se da garantia mencionada no item "3" acima casos de corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do produto, bem como eventos consequentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem eventos danosos à qualidade do material componente.

CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

5 Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Electrolux mais próximo de sua residência, constante na relação que acompanha o produto.

6 Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentarem defeitos constatados como sendo de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

7 Vidros, peças plásticas e lâmpadas são garantidos contra defeitos de fabricação pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de compra do produto constante na nota fiscal.

A GARANTIA PERDERÁ A VALIDADE QUANDO:

8 Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

9 O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções e utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc). Assim como, não terão nenhum tipo de cobertura através das garantias legal/contratual, tais como indenizações e/ou ressarcimentos, para materiais ou alimentos armazenados no interior do produto, utilizado para os fins citados.

10 O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.

11 O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Electrolux do Brasil S.A.
12 O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.

A GARANTIA CONCEDIDA NÃO COBRE:

13 Produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio (tais como riscos, amassados) e atos e efeitos da natureza.
14 Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde o produto está instalado.
15 Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto (ex. rede elétrica, conexões elétricas, alvenaria, aterramento).
16 Chamadas relacionadas a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobrança ao Consumidor.
17 Esta garantia não se aplica a peças de desgaste natural, nem a componentes não fornecidos com o produto.

OUTRAS DISPOSIÇÕES:

18 As despesas de deslocamento do Serviço Autorizado para atendimento a produtos quando instalados fora do município sede do respectivo Serviço Autorizado obedecerão os seguintes critérios:
- para atendimentos existentes nos primeiros 90 (noventas) dias seguintes à data da emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas pela Electrolux.
- para atendimentos existentes no período compreendido a partir do 91º (nonagésimo primeiro) dia seguinte à data da emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas única e exclusivamente pelo Consumidor.

19 As despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
20 Esta garantia anula qualquer outra assumida por terceiros, não estando nenhuma firma ou pessoa habilitada a fazer exceções ou assumir compromisso em nome da Electrolux do Brasil S.A.
21 Este CERTIFICADO DE GARANTIA é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
22 Para sua comodidade, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, o CERTIFICADO DE GARANTIA e a NOTA FISCAL DO PRODUTO. Quando necessário, consulte a nossa Rede Nacional de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor (0800 7288778).

Electrolux

Peças e Acessórios
Soluções Originais

ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR
0800 728 8778

Electrolux

Electrolux do Brasil S.A. - R. Ministro Gabriel Passos, 360 - Fone: 41 3371-7000 - CEP 81520-900
Curitiba - PR - Brasil.
http://www.electrolux.com.br

69500326 **Ago.11 Rev.00**